



MODE D'EMPLOI

Friteuse Electrique 3L
Réf. CEFR3DTI / CEFR3DTB
Mod. DF30A



Lire attentivement la notice avant toute utilisation.

CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre friteuse électrique et conservez-les soigneusement pour vous y référer au besoin.

- Cet appareil fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures : ne pas toucher les parties métalliques apparentes après ouverture du couvercle.
- Ne pas toucher de surface chaude sans gant ou protection.
- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance ou à la portée des enfants.
- L'appareil doit être branché sur une prise de terre.
- Ne pas immerger l'appareil lors du nettoyage.
- Cet appareil est équipé d'une prise électrique à terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une prise de terre.

Attention : une mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Notes : En cas de question concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.

- Ne pas utiliser de rallonge pour brancher l'appareil.
- Poser l'appareil sur une surface stable et ne pas laisser pendre le câble. L'appareil doit être positionné sur une surface plane avec les poignées correctement positionnées pour éviter tout débordement de liquide chaud.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil – courant alternatif seulement.
- **N'utilisez ni ne branchez jamais votre appareil, si :**
 - **Son cordon est défectueux ou endommagé,**
 - **L'appareil est tombé,**
 - **Il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.**
- **Ne démontez jamais votre appareil vous même.**
- **En cas de non fonctionnement de votre appareil, n'essayer pas de le réparer vous même, nous vous demandons pour la réparation de contacter votre magasin revendeur, son service après-vente, un électricien qualifié ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.**

- Il est absolument interdit de remplacer vous-même le câble d'alimentation. Si celui-ci est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau :
 - Fermez le couvercle,
 - Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables ni à proximité d'une source de chaleur extérieure telles que des plaques chauffantes ou une gazinière.
- Il faut débrancher l'appareil en cas de non utilisation ou avant de le nettoyer.
- Laisser refroidir la friteuse avant tout nettoyage.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur de la maison.
- Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas placer près de la friteuse un textile ou toute matière susceptible de s'embraser (torchon, serviette, gant,...).
- Veillez à ce que la fenêtre du filtre soit tout le temps propre.

- Ne pas bouger la friteuse quand elle est encore chaude ou en cours d'utilisation.
- Le produit doit être installé en respectant les règles nationales d'installation.
- La prise de l'installation doit toujours être munie d'un raccordement à la terre. Si l'approvisionnement en courant n'est pas connecté à la terre ; vous ne devez pas connecter l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur et du distributeur.
- Cet appareil n'est **pas** prévu pour être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - Les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - Les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
 - Les environnements de type chambres d'hôtes

- La restauration et autres applications similaires telles que la vente au détail.
- La nourriture déposée dans le panier ne doit pas dépasser les $\frac{3}{4}$ de la hauteur du panier.
- Ne pas utiliser d'huiles pour préparation culinaire, n'utiliser que des huiles exclusivement destinées à la friture.
- Respecter les niveaux minimum et maximum d'huile dans la cuve.

AVERTISSEMENTS

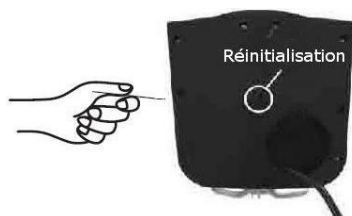
- SI UNE FUMÉE DENSE BLANCHE ANORMALE APPARAÎT, DEBRANCHER IMMÉDIATEMENT LA FRITEUSE ET NE PAS OUVRIR LE COUVERCLE TANT QUE L'ÉMISSION DE FUMÉE N'EST PAS TERMINÉE.
- RESPECTER LES TEMPÉRATURES DE CHAUFFE MAXIMALES INDICUÉES SUR LES HUILES UTILISÉES. N'UTILISEZ JAMAIS DES PAINS DE GRAISSE NI DE LA GRAISSE SOLIDE.
- ENLEVER LES DÉPÔTS ALIMENTAIRES QUI PEUVENT RESTER DANS L'HUILE AVANT TOUTE UTILISATION.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil uniquement sous la supervision d'un adulte. Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser l'appareil à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

SECURITE THERMIQUE

- En cas de chauffage excessif, le dispositif de sécurité thermique éteindra automatiquement la friteuse. Derrière l'appareil, au-dessus de la partie d'enroulement du cordon d'alimentation, se trouve le bouton de réinitialisation afin de réarmer le fusible thermique. Attendre le refroidissement de la résistance. Le système peut être activé à nouveau si vous appuyez sur ce bouton avec un objet pointu (par ex : un stylo à bille). Débranchez l'appareil de la prise avant de réactiver le bouton.

ATTENTION : ne pas renverser l'appareil en tentant d'appuyer sur le bouton de réinitialisation.



- Le témoin lumineux s'éteindra lorsque la température sélectionnée sera atteinte. Attendre jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Afin de maintenir l'huile à la température choisie, le thermostat et le voyant s'éteignent et s'allument de façon répétée.



ATTENTION : Surface chaude

IMPORTANT

IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE REMPLACER VOUS MEME LE CABLE D'ALIMENTATION. SI CELUI-CI EST ENDOMMAGE, IL DOIT ETRE REMPLACE PAR LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR, LE FABRICANT, SON SERVICE APRES-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'EVITER TOUT DANGER.

SI VOTRE APPAREIL TOMBE, FAITES-LE EXAMINER PAR UN PROFESSIONNEL AVANT DE LE REMETTRE SOUS TENSION. DES DOMMAGES INTERNES PEUVENT REPRESENTER UN RISQUE D'ACCIDENT.

POUR TOUT PROBLEME OU TOUTE REPARATION, MERCI DE BIEN VOULOIR CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR, LE FABRICANT, SON SERVICE APRES-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'EVITER TOUT DANGER.

DESCRIPTION DE LA FRITEUSE



- 1) Base en métal avec poignées
- 3) Panier
- 5) Bouton du thermostat
- 7) Résistance

- 2) Cuve amovible
- 4) Couvercle avec poignée
- 6) Voyants d'alimentation et de chauffe

Avant l'utilisation

Lisez toutes les instructions avant l'utilisation. Branchez seulement cet appareil sur une prise de courant équipée d'une mise à la terre. Avant la première utilisation, enlevez les emballages, arrachez les pellicules de protection sur le couvercle et la boîte extérieure. (Jetez-les en respectant les règles de protection d'environnement et les consignes de tri). Puis, nettoyez les accessoires et le panier de friture avec de l'eau chaude, laissez-les sécher complètement. Assurez-vous que les pièces électriques restent sèches. La friteuse est équipée d'un thermostat réglable et d'un témoin lumineux.

Comment fonctionne la friteuse?

Cette friteuse peut seulement être utilisée avec de l'huile ou de la graisse liquide, et il n'est pas approprié de l'utiliser avec de la graisse solide. La graisse solide peut contenir de l'eau, et peut vous asperger quand elle est chauffée.

- N'allumez jamais la friteuse sans huile ou graisse liquide, car ceci peut endommager l'appareil. Ne placez pas d'autres liquides tels que de l'eau ou autres substances.
- Placez la friteuse sur une surface plane, sèche et équilibrée.
- La friteuse devient chaude pendant l'utilisation, assurez-vous qu'elle n'est pas trop près d'autres objets.
- Enlevez le couvercle et les accessoires.
- Remplissez la friteuse avec une quantité voulue d'huile ou de graisse liquide. Assurez-vous qu'elle est remplie plus que le niveau minimum mais moins que le niveau maximum indiqués à l'intérieur de l'appareil. Pour avoir un meilleur effet, il est recommandé de ne pas mélanger des huiles différentes.
- Choisissez la température désirée.
- Placez le panier dans la friteuse. Pour un meilleur résultat, mettez des denrées sèches dans le panier. Descendez lentement le panier dans l'huile pour empêcher les bouillonnements extravagants.
- Le témoin lumineux s'éteindra quand la température sélectionnée sera atteinte.
- Soulevez le panier quand le temps de friture est terminé.
- Débranchez la prise de courant.
- Laissez refroidir le panier.
- Rincez le manche et le panier après l'utilisation, et séchez-les.
- Quand la friteuse se refroidit complètement, vous pouvez remettre le panier dans l'appareil. Gardez la friteuse avec le couvercle fermé dans un endroit noir et sec. Ainsi, vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse pendant le stockage.
- Renouvelez l'huile régulièrement ou après une longue période sans utilisation.

Conseils pour la friture

- Frire 200 grammes de frites maximum pour chaque litre d'huile utilisé.
- Pour les produits surgelés, frire 100 grammes de frites maximum. Agitez les produits gelés au-dessus d'un évier pour retirer les glaçons excédentaires. **Attention aux projections.**
- Quand vous utilisez des pommes de terre fraîches, vous devez les sécher après le lavage et avant de les plonger dans l'huile de friture.
- Frire les frites en 2 étapes :
1ère étape (pré-friture) : 5-10 minutes à 170°C.
2ème étape (friture finale) : 2-4 minutes à 190°C.
Égouttez bien les frites après friture.

Tableau de friture

Nourriture	Température de friture (°C)
Pré-frire des frites	170
Frire finalement des frites	190
Croquettes de fromage	170
Croquettes de pomme de terre/Viande/poisson	190
Poisson	150
Bâtonnet de poisson	180
Bâtonnet de fromage	180
Beignets	190
Poulet	160

Remplacement de l'huile

Assurez-vous que la friteuse et l'huile se sont complètement refroidies avant de remplacer l'huile. Avant tout, débranchez la prise. Il est nécessaire de remplacer l'huile régulièrement. L'huile doit être impérativement remplacée si elle devient noire, ou s'il y a une odeur différente. En tout cas, remplacez l'huile après dix utilisations. Remplacez toute l'huile en une fois, ne mélangez pas de vieille huile et nouvelle huile.

ATTENTION : Ne la jetez pas dans la poubelle, suivez les conseils de récupération de déchets ménagers de votre quartier.

NETTOYER VOTRE FRITEUSE

Attention !

N'immergez jamais la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide pour le nettoyage.

Assurez-vous que la friteuse soit bien débranchée et froide avant de la nettoyer.

- Nettoyez l'extérieur de votre friteuse régulièrement, et l'intérieur lors du changement d'huile.
- Nettoyez les surfaces extérieures de la friteuse avec un chiffon légèrement humide et séchez-le avec un chiffon doux et propre.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ni d'éponges abrasives.
- Vous pouvez nettoyer le panier à friture et la poignée à l'eau chaude, avec un produit pour laver la vaisselle.
- Ne pas laver le panier ou la poignée au lave-vaisselle.
- Séchez bien avant la réutilisation.
- Lorsque vous remplacez l'huile, vous devez en profiter pour nettoyer l'intérieur de la friteuse. Pour cela, videz entièrement la friteuse et essuyez tout d'abord l'intérieur avec un papier essuie-tout puis avec un chiffon trempé dans de l'eau contenant du produit pour laver la vaisselle.
- Essuyez avec un chiffon humide et laissez sécher convenablement.
- Toutes les parties de l'appareil, à l'exception des parties électriques, peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude contenant un produit pour laver la vaisselle.
- Séchez bien avant la réutilisation.

UN NETTOYAGE DANS LE LAVE-VAISSELLE EST FORTEMENT DECONSEILLE

.....

CARACTERISTIQUES

- | | |
|---|------------------------|
| - Tension : 220 - 240 V | - Puissance : 2000 W |
| - Capacité cuve : 3l max | - Fréquence : 50/60 HZ |
| - Température de cuisson réglable : de 0° à 190°C | |

IMPORTANT

TOUTE RECLAMATION SUR VOTRE PRODUIT DOIT SE FAIRE AUPRES DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR.

LES REPARATIONS DOIVENT ETRE FAITES PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRES-VENTE, LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER.

EXCLUSIONS DE GARANTIE

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par CONTINENTAL EDISON.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

MISE AU REBUT



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/UE, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Informations sur la signification du marquage de conformité **CE**

Le marquage CE indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2006/95/CE (Basse Tension), 2004/108/CE (Compatibilité Electromagnétique).

Distribué par « Cdiscount 120-126, Quai de Bacalan 33 000 Bordeaux »

www.continentaledison.fr

